



Menuvorschläge Sommer 2018

Menu I

Kleiner gemischter Salat

Kohlrabi- Vanilleessenz mit Brandteigravioli

Gefüllte Schweinelendchen auf einem Ragout von dreierlei Pilzen
dazu hausgemachte Bandnudeln

Espresso-Pannacotta mit eingelegten Granatapfelkernen

Als 3-Gang-Menu: EUR 25,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 29,00

Menu II

Geräucherte Entenbrust auf Kräuterschmand mit Preiselbeeren und Blattsalaten

Festtagssuppe mit Gartenkräutern
(Flädle, Markklößchen, Griesknockerl)

Rahmschnitzel vom Schwein mit frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Als 3-Gang-Menu: EUR 21,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 25,50

Menu III

Gemüsesülze im Lauchmantel, Radieschenvinaigrette und bunten Blattsalaten

Kresseschaumsuppe mit Walnussahne und Tomatenöl

Gebratene Lachsforelle mit grünem Spargel und Chicoree
dazu Mohn-Ingwernocchis

Erdbeergrütze mit Hugo-Zabaione

Als 3-Gang-Menu: EUR 25,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 28,50



Menu IV

Räucherfischterrinen mit Wildkräutersalat und Meerrettichcreme

Kirchererbsensuppe mit Ingwer und Broccoliroschen

Kalbsröllchen „a la Engel“ (gefüllt mit Blattspinat und Rauchfleisch)
dazu gebratene Brotknöpfe und frisches Marktgemüse

Waldmeisterparfait mit einem Salat von dreierlei Melonen

Als 3-Gang-Menu: EUR 26,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 29,00

Menu V – Vegetarisch

Tomaten-Mozzarellatürmchen mit frischem Basilikum und Parmesan
dazu selbstgebackenes Olivenbrot

Andalusisches Gazpacho

Hausgemachte Nudeln mit Bärlauchpesto, Gemüsestroh und gebratenen Pilzen

Passionsfruchtmousse mit Pistaziengelée und marinierten Beeren

Als 3-Gang-Menu: EUR 19,00

Als 4-Gang-Menu: EUR 21,00

Bitte entscheiden Sie sich für einen Menu-Vorschlag – vielen Dank!

**Natürlich können Sie einzelne Komponenten der Menus untereinander tauschen –
gerne sind wir Ihnen auch bei einer individuellen Menu-Zusammenstellung behilflich.**